



Polpetta alla Salsa

Salçalı Köfte



Mezzo kg. di carne macinata mezza grassata
1 cipolla secca
1 spicchio d'aglio
2 fetti di pane raffermo
Mezzo cucchiaino di carbonato
1 cucchiaino di pepe nero
1 cucchiaino di cumino
1 cucchiaino di sale
Per il sugo :
2 cucchiali di salsa
3 cucchiali d'olio vegetale
Mezzo cucchiaino di sale
3 bicchieri d'acqua

- # Sopra dei pezzi di pane si aggiungono aglio pestato insieme con cipolla grattugiata. Poi si impastato bene finché diventa un impasto omogeneo.
- # Alla sopra impasto si aggiungono carne macinata, olio vegetale, cumino, pepe nero e sale poi si impastano ancora per 5 minuti.
- # Poi dall'impasto preparato si prendono i pezzi dimensione di noce e si fanno le polpette.
- # Poi le polpette si filano nel vassao oliato e si cucinano nel forno riscaldato a 190 gradi finche per arrossire bene.
- # Nell'altra parte in una pentola si mettono salsa , olio vegetale e sale , si miscelano per un'pò sul fuoco medio.E poi si aggiunge l'acqua calda .
- # Le polpette cucinate si buttano nell'acqua bollente . Si coperta il coperchio di pentola e si lascia a cucinare circa per 15 minuti .
- # Si servirsi in caldo.

Nota: Arrossimento di salsa ed olio vegetale serve per avere il sugo preferito.